



Palau Robert, 31 de març de 2005

Benvolguts/des:

La vocació d'innovació que hem manifestat reiteradament des de Provedella es reflecteix avui d'una forma clara en la presentació de la vedella Omega 3. Els productors estem al costat de la investigació i la recerca per apropar-nos a les exigències dels consumidors. La Junta de Provedella us vol agrair el suport que ens doneu i l'assistència a aquest acte.

Durant els darrers quinze mesos, l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries –IRTA- ha executat un programa de recerca dirigit per l'investigador de l'ICREA, Dr. Àlex Bach, director de la unitat de remugants de l'IRTA, que ha permès obtenir de forma natural carn de vedella amb una proporció d'àcids grassos tres vegades superior a l'habitual. Les proves experimentals s'han portat a terme al centre que té l'IRTA al Prat de Llobregat, amb 54 mascles frisons, i les de camp en una granja de Girona, amb 50 vedells més.

Provedella, amb la voluntat constant d'innovació, ha decidit apostar obertament per la vedella Omega 3 perquè s'aconsegueix de forma natural disposar d'una carn al mercat amb tots els avantatges nutricionals tradicionals i, ara, a més a més, amb l'aportació d'àcids grassos que redueixen substancialment el risc de patir malalties cardiovasculars i coronàries. Els científics consideren que la ingesta periòdica de vedella Omega 3 és especialment beneficiosa per a mantenir el cor en forma.

Els estudis que ha portat a terme l'IRTA indiquen que els vedells que han estat alimentats a partir dels paràmetres adients han multiplicat per tres els àcids grassos Omega 3. L'aportació suplementària de greixos beneficiosos es porta a terme en el decurs dels quatre darrers mesos de vida de l'animal.

Provedella està satisfeta d'aquesta iniciativa perquè s'ha aconseguit fer un pas important en la innovació del sector. L'increment de cost que suposarà la producció de vedells amb Omega 3 serà assumible per als ramaders i per al consumidor final.

Una vegada s'ha acabat la fase d'investigació, la vedella Omega 3 es podrà comercialitzar. Provedella, com a promotora d'aquest procés d'innovació, ha signat un conveni amb l'empresa catalana, amb implantació a tot l'estat, Embutidos y Jamones Noel SA, de Sant Joan les Fonts, que preveu un període pilot de 18 mesos perquè situï la vedella Omega 3 al mercat. Passat aquest any i mig, prèvia autorització de Provedella, qualsevol empresa ramadera del sector podrà optar a comercialitzar la vedella Omega 3.

Els ramaders que produeixin carn de vedella Omega 3 hauran de cenyir-se als paràmetres de qualitat i rigor dels protocols de Provedella i que estan assumits per les principals associacions, cooperatives i sindicats dels sector. Entre d'altres exigències, hi ha l'obligatorietat que tots els animals han de ser criats a Catalunya els darrers 6 mesos previs al sacrifici. Tot el procés haurà de ser certificat per una entitat acreditada.

L'equip de recerca que ha fet possible la vedella Omega 3 de forma natural està format per:

- Àlex Bach (ICREA i Unitat de Remugants, IRTA)
- Maria Devant (Unitat de Remugants, IRTA)
- Núria Mach (Unitat de Remugants, IRTA)
- José Antonio Garcia (Unitat de Química Alimentària, IRTA)
- M^a. Àngels Oliver (Unitat de Qualitat de la Canal i Carn, IRTA)
- Maria Font (Unitat de Qualitat de la Canal i Carn, IRTA)

Segons l'estudi, una costella de carn de vedella Omega 3 aporta:

- 100 grams aporten 18-20 grams de proteïnes
- 100 grams aporten el 15-25% de les necessitats diàries de ferro, segons quin sigui el sexe del consumidor.
- 100 grams aporten el 21-30% de les necessitats diàries de zenc.
- 100 grams aporten 0,24 grams d'àcids grassos Omega 3.
- 100 grams aporten 0,05 grams de CLA (gairebé el doble que en la vedella tradicional).

Atentament,

JUNTA DE
PROVEDELLA